REVUE DE VITICULTURE

RESULTATS DE SEIZE ANNEES D'OBSERVATIONS DANS DES CHAMPS D'EXPERIENCES DE PORTE-GREFFES ET PRODUCTEURS-DIRECTS (1)

EXPERIENCE N° IV (1)

Il s'agit d'une plantation faite en 1902 à tort par un très mauvais temps dans une terre argileuse, d'où beaucoup de manquants au début et même plus tard aussi. La parcelle est située à proximité de Vevey (Suisse) en terrain incliné entre « mi-coteau et plaine » à une attitude de 420 m. Exposition ouest. Terre très forte, profonde, retenant l'eau de pluie avec force, devenant dure dans les périodes de sécheresse. Le sol renferme 9,5 pour cent de calcaire, le sous-sol 4,5 pour cent.

CONCLUSIONS

Riparia × *Rupestris* 101-14. — Ne craint pas la compacité puisque premier du tableau (réussit du reste tout aussi bien dans des terrains moins compacts).

Rupestris × *Cordifolia* 107-11. — La maturité (3,75) laisse un peu à désirer, mais interessant par sa vigueur et le bon équilibre entre vigueur et fructification.

Solonis × *Riparia* 1616. — A bien repris à la plantation malgré l'humidité et, chose curieuse, a mieux supporté la sécheresse en 1911 que le riparia × rupestris 101-16 et le riparia gloire.

Riparia × *Rupestris* 3309. — Indiqué autrefois, surtout par l'école officielle dans le canton de Vaud, comme devant supporter, parce que plus robuste, une compacité de terre plus grande que le 101-14; nous voyons qu'il ne l'a pas mieux supportée que ce dernier porte-greffe, même un peu moins bien en moyenne.

Riparia × *Grand Glabre*. — Le premier du tableau ayant souffert de non reprise, car son rendement des dernières années est satisfaisant.

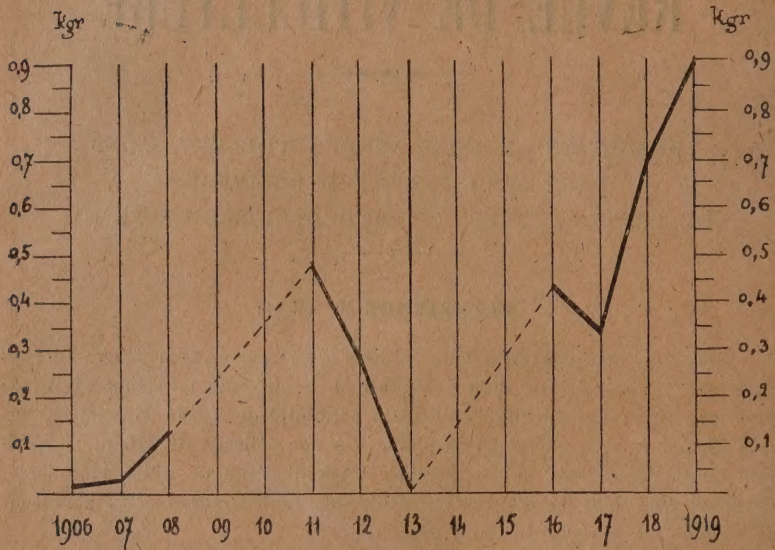
Riparia × *Rupestris* 3306. — Reprise assez régulière dès le début, sait

(1) Voir *Revue*, année 1923, N°s 1491, 1495, 1512 et 1513.
(2) Correspond au champ d'expériences n° X, du tome II de notre « Contribution à l'étude de la reconstitution des vignobles ».

CHAMP D'EXPERIENCES N° IV

Berlandieri × *Riparia* 420B *greffé avec Fendant vert*

Production en kgr. par cep et par an



donc à l'occasion, jeune tout au moins, supporter l'humidité. Aurait d'après nos observations souffert un peu du sec en 1911.

Rupestris Martin. — Semble convenir aux terres compactes malgré que, à priori, nous l'aurions plutôt indiqué pour des terres graveleuses. A beaucoup souffert de la sécheresse en 1911 dans la terre forte de cette expérience.

Riparia Gloire. — Son graphique suit un chemin moyen sans atteindre des sommets ni des précipices. Reprise assez régulière, végétation modeste; mais c'est peut-être une de ses qualités de ne pas s'emballer à bois.

Chasselas × *Berlandieri* 41B. — A souffert du sec en 1911 ce qui nous a étonné puisque dans le Midi, en particulier à Clapiers près Montpellier, en terre plus friable, il nous satisfait. Nous ne le croyons pas indiqué pour des terres compactes retenant l'humidité longtemps. Se comporte de façon irrégulière dans cette expérience, mais les Berlandieri purs, lorsqu'ils reprennent à la plantation, ont des souches lentes à se faire, qui deviennent, dit-on, très belles.

Berlandieri × *Riparia* 157-11. — A bien marché dès 1908 et a augmenté sa production jusqu'en 1919. Il ne serait pas mauvais, croyons-nous (lorsque la forte proportion de calcaire nécessite son emploi), dans des terres mi-fortes.

Riparia × *Rupestris* 101-16. — Ne dépasse pas, pour le moment tout au moins, le 101-14 par sa vigueur dans les terres fortes, comme le pensait M. Bouisset.

TABLEAU DE MATURITÉ DU CHAMP D'EXPÉRIENCES N° IV

(Classement par ordre décroissant) (1).

NOM DES VARIÉTÉS	NOMBRE DE PIEDS	1907	1908	1911	1912	1913	1916	1917	1918	NOMBRE D'ANNÉES D'OBSERVATION	MOYENNE DES ANNÉES OBSERVÉES	NUMÉRO DE CLASSEMENT
Fendant vert sur Berlandieri × riparia 420 C	12	—	—	—	—	4	—	5	4	3	4.34	1
Fendant roux sur riparia grand glabre	13	4	4	5	3	4	3	5	4	8	4	2
Fendant vert sur riparia gloire	37	4	4	5	3	4	3	5	4	8	4	2
Fendant roux sur riparia × rupestris 101-14	34	4	4	5	3	4	3	5	4	8	4	2
Fendant roux sur riparia × rupestris 3309	22	4	4	5	3	4	3	5	4	8	4	2
Fendant roux sur rupestris Martin	10	4	4	5	3	4	3	5	4	8	4	2
Fendant vert sur solonis × riparia 1616	44	4	4	5	2	4	3	5	4	8	3.87	3
Fendant roux sur riparia × rupestris 101-16	100	4	4	4	3	4	3	5	4	8	3.87	3
Fendant roux sur riparia × rupestris 3306	20	4	4	5	2	4	3	—	4	7	3.87	3
Fendant vert sur chasselas × Berlandieri 41 B	24	—	4	5	3	4	3	—	4	6	3.85	4
Fendant roux sur Berlandieri × riparia 420 B	86	4	4	5	3	4	1	5	4	8	3.75	5
Fendant roux sur rupestris × cordifolia 107-11	102	—	—	5	3	4	1	5	4	6	3.75	5
Fendant vert sur Berlandieri × riparia 157-11	31	4	4	5	3	4	1	5	4	8	3.75	5
Fendant vert sur riparia × (cordifolia × rupestris de Grasset) 106-8	32	4	4	5	3	4	1	5	4	8	3.75	5
Fendant vert sur Berlandieri × riparia 420 A	129	—	4	5	3	4	1	5	4	7	3.72	6
Fendant vert et roux sur Berlandieri × riparia 420 C	99	4	4	5	3	4	1	5	4	8	3.67	7

(1) Une maturité également bonne ayant été observée en 1913 sur les grapillons (seule récolte cette année de forte gelée de printemps) nous avons admis la note moyenne 4 = bonne pour toutes les variétés.

TABLEAU DE RENDEMENT DU

Rendement moyen en kilogramm

Classement po

NOM DES VARIÉTÉS	NOMBRE DE PIEDS	1906	1907	1908	1911	1912	1913	1916	191
Fendant roux sur riparia×rupestris 101—14	34	0.095	0.104	0.412	0.751	0.639	0.010	0.567	0.67
Fendant roux sur rupestris×cordifolia 107—11	102	—	—	—	0.595	0.482	0.010	0.634	0.50
Fendant vert sur solonis×riparia 1616	44	0.115	0.132	0.329	0.744	0.529	0.010	0.536	0.52
Fendant roux sur riparia×rupestris 3309	22	0.091	0.077	0.341	0.587	0.454	0.010	0.465	0.61
Fendant roux sur riparia grand glabre	13	0.077	0.175	0.269	0.593	0.333	0.010	0.588	0.45
Fendant roux sur riparia×rupestris 3306	20	0.040	0.146	0.262	0.550	0.457	0.010	0.487	0.49
Fendant roux sur rupestris Martin	10	0.070	0.002	0.100	0.375	0.275	0.010	0.425	0.56
Fendant vert sur riparia gloire	37	0.135	0.072	0.324	0.615	0.574	0.010	0.621	0.32
Fendant vert sur chasselas×Berlandieri 41 B	24	0.050	0.002	0.100	0.159	0.204	0.010	0.334	0.36
Fendant vert sur Berlandieri×riparia 157-11	31	0.216	0.102	0.476	0.677	0.170	0.010	0.185	0.34
Fendant roux sur riparia×rupestris 101—16	100	0.321	0.053	0.168	0.515	0.541	0.010	0.408	0.40
Fendant vert sur riparia × (cordifolia × rupestris de Grasset) 106—8	32	0.000	0.000	0.037	0.614	0.204	0.010	0.382	0.32
Fendant vert sur Berlandieri×riparia 420 B	86	0.011	0.027	0.125	0.488	0.299	0.010	0.435	0.34
Fendant vert sur Berlandieri×riparia 420 C	12	—	—	—	—	—	0.010	0.000	0.0
Fendant vert et roux sur Berlandieri×riparia 420 C	99	0.037	0.023	0.108	0.573	0.323	0.010	0.399	0.3
Fendant vert sur Berlandieri×riparia 420 A	129	0.071	0.076	0.168	0.536	0.189	0.010	0.368	0.3

En 1913 une forte gelée de printemps de 5° au-dessous de zéro étant survenue, il n'y a eu que des grapill

AMP D'EXPÉRIENCES N° IV

année et par cep (1).

e décroissant.

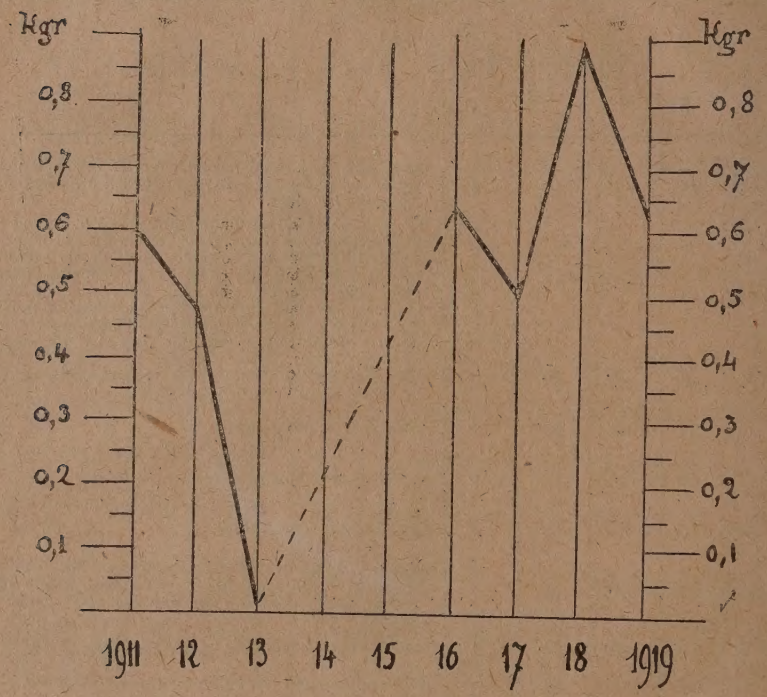
8	1919	TOTAL DES MOYENNES	MOYENNE DES ANNÉES OBSERVÉES	NOMBRE DES ANNÉES D'OBSERVATION	NUMÉRO DE CLASSEMENT	OBSERVATIONS
00	0.515	5.760	0.576	10	1	Carré noté assez complet comme reprise lors de la publication de notre tome II : *Contribution à l'étude de la reconstitution*, 1912.
92	0.629	3.750	0.535	7	2	Par suite d'une erreur, ou parce que ces 107×11 ont été plantés après les autres, cette variété n'a pas été pesée avant 1911. Nous ignorons donc ce que cette variété a rapporté au début. Par ce fait cette variété est fictivement améliorée dans son rang, puisque ce calcul ne supporte pas pour elle les faibles poids de début de chaque variété. Cependant si on ne la compare qu'aux poids de 1911 des autres variétés, elle tient bien son rang.
8	0.591	5.328	0.533	10	3	Carré noté assez complet comme reprise lors de la publication de notre tome II, *op. cit.*
3	0.595	5.071	0.507	10	4	Assez complet dès le début.
6	0.615	5.063	0.506	10	5	Beaucoup de remplacements en 1906.
0	0.450	4 792	0.479	10	6	Assez complet dès le début.
0	0.680	4.347	0.435	10	7	Beaucoup de pieds ont été remplacés en 1906, d'où de faibles poids pour les premières années. Le rang de cette variété aurait donc été amélioré sans ces remplacements.
5	0.545	4.303	0.430	10	8	Reprise assez régulière au début, pieds un peu faibles.
1	0.698	3.945	0.395	10	9	Beaucoup de pieds ont dû être remplacés en 1906.
4	0.820	3.923	0.392	10	10	Nous avions noté sur le tableau des poids *in* tome II, 1912, *op. cit.* : vieux pieds qui se ressentent, du moins quelques-uns, des mauvaises conditions de plantation.
0	0.480	3.820	0.382	10	11	Il y a eu des remplacements en 1906.
2	0.758	3.401	0.340	10	12	Tous remplacés en 1906, quelques-uns déjà en 1905.
9	0.896	3.346	0.335	10	13	Carré remplacé en entier en 1905.
0	0.092	1.519	0.304	5	14	Carré de 12 pieds plantés après les autres en 1914.
5	—	2.645	0.294	9	15	Presque tous remplacés en 1906, huit dixièmes de remplacements.
5	0.441	2.846	0.285	10	16	En 1906 les deux tiers des pieds ont été remplacés ; malgré cela il a fallu remplacer en 1907 encore le quart des pieds de cette nouvelle plantation, mais cette fois-ci non par la pluie.

nnée ; c'est pourquoi nous avons adopté le poids moyen presque nul de 0,010 kg par cep et par variété.

CHAMP D'EXPÉRIENCES N° IV

Rupestris × *Cordifolia* 107-11 *greffé avec Fendant roux*

Production en kgr. par cep et par an.



Riparia × (*Cordifolia* × *Pipestris*) 106-8. — Son poids de 1919, un des plus forts, montre que, malgré une atteinte de court-noué auquel il semble avoir été plus sujet que d'autres d'après nos observations, il y a lieu de lui faire encore crédit.

Berlandieri × *Riparia* 420B. — Ne décline pas puisqu'en 1919 il est le premier dans le tableau des poids. Il ne faut donc pas le rejeter.

Berlandieri × *Riparia* 420C. — Le plus chétif greffe des 420A, B et C et des trois Berlandieri × riparia Millardet et de Grasset. Méfions-nous de ce porte-greffe dans des terres comme Paluds.

Berlandieri × *Riparia* 420A. — A divers points de vue : reprise de plantation, façon dont il végète, même lorsque les greffons ont repris, ce porte-greffe se comporte parfois d'une façon irrégulière. Ses insuccès dans la région du Lac de Genève nous ont semblé moins fréquents lorsqu'on plantait non pas des greffes d'un an mais de deux ans. (Ailleurs, en Algérie notamment, il paraît avoir donné plus de satisfaction.)

(*A suivre.*)

J. BURNAT ET H. MEYER.

RÔLE DE LA VINIFICATION EN PÉRIODE DE CRISE VITICOLE

Une cave bien organisée et bien outillée mécaniquement diminue sensiblement, à culture égale, le prix de revient du vin produit et en augmente la valeur marchande. Il en résulte une plus-value susceptible, en temps de crise, de mévente, d'assurer la vie et la survivance des privilégiés qui en résultent.

L'abaissement du prix de revient ressort de :

1° L'augmentation possible de vin marchand (5 à 7 %) sans nuire à la qualité	6 %
2° De l'économie de main d'œuvre pour la rentrée des vendanges et le service de la cave, environ 1 franc par hectolitre produit correspondant à 2 % pour un prix moyen de vente de 50 fr.	2 %

L'augmentation du prix de vente s'établit par :

1° Augmentation minimum de un degré du vin moyen produit, résultant de la rentrée rapide assurée de la récolte, permettant de ne la commencer qu'à maturité du fruit. Sur un vin de 10° vendu au degré, l'augmentation du prix de vente est de....	10 %
2° Plus-value résultant de la qualité. En dehors d'une vente plus facile parce que recherchée, permettant de profiter des cours jugés les plus élevés, la vinification possible sous la forme la plus recherchée suivant l'année en vins blancs rosés, plus ou moins moelleux ou édulcorés, représente toujours une plus-value par degré de 0 fr. 50 minimum et souvent plus. Ce qui, pour un prix de base de 5 francs le degré correspond à une plus-value de 10 % sur la réalisation.....	10 %
3° Utilisation des sous-produits (marc à 10 fr. les cent kilogs) donnant 1 fr. 50 par hecto de vin soit une plus-value de.....	3 %
Au total on peut obtenir une plus-value de..... sur la vente par hectolitre de vin.	31 %

Soit sur un cours de 50 francs l'hectolitre de 10° :

$$0{,}31 \times 50 = 15 \text{ francs } 50$$

qui sont en général suffisants, pour le propriétaire, à assurer l'intérêt de son capital engagé et, par suite, le modeste train de vie que la situation générale comporte.

Ces mêmes chiffres indiquent dans quelle limite peuvent et doivent s'engager les dépenses d'organisation des caves et le temps à prévoir pour leur amortissement.

Pour récupérer une dépense de 45 francs par hectolitre il faut compter sur un minimum de trois années d'abandon des bénéfices escomptés si la mise au point est parfaite et complète permettant les réalisations ci-dessus indiquées. Si elle n'est que partiellement ou mal connue et établie, c'est six ans et souvent plus qu'il est prudent de prévoir, ce qui est long.

Cette dépense de 45 francs par hectolitre grève la propriété de 5.000 à 10.000 francs l'hectare suivant le rendement agricole.

Les petits et beaucoup de moyens propriétaires ne peuvent réaliser la cave type économique, c'est ce qui les a conduits à se grouper en coopérative pour y arriver.

Le groupement coopératif présente donc des avantages indiscutables et certains.

Mais comme toutes choses, il présente aussi des dangers qu'il importe d'éviter.

Le plus grand consiste dans la réalisation ou la vente. Avec les oscillations dans les cours que nous constatons tous les jours, variant de cent pour cent, si l'on choisit mal le moment de vente, on est exposé à perdre plus qu'on ne risque de gagner. Chacun de nous jouant avec son argent, peut gagner ou perdre sans trop de regrets. Si les pertes sont imputables à *un tiers*, nous devenons incorrigibles. Or, *ce tiers* semble envahir les coopératives statutairement ou par le laisser-aller de la pratique.

Le dévouement, l'honnêteté et le désintéressement en les supposant absolus, ne constituent pas l'infaillibilité.

Les créateurs et les dirigeants des coopératives, irresponsables et plus ou moins compétents, peuvent souvent anihiler et même transformer en charges onéreuses les bénéfices qu'il est permis d'escompter des groupements coopératifs.

Il est donc prudent et sage de dégager autant que possible l'œuvre de progrès des initiatives absolues et audacieuses qui ont toujours tendance et quelquefois intérêt de s'imposer, avec ou sans la foi que hors de leur église (manière de voir), il n'y a pas de salut.

Le groupement d'intérêts communs constitue une force et un moyen d'action précieux, mais son action pour être utile, doit être limitée à un strict minimum de points précis afin d'éviter les erreurs possibles toujours dangeureuses d'une direction absolue qui s'impose et se substitue au bon sens public et détruit toute initiative privée.

C'est l'histoire de tous les jours et c'est pour cela que je ne partage pas les idées émises au sujet de l'union des distilleries coopératives sur la création d'une usine centrale de rectification des alcools

La distillerie coopérative agricole doit avoir pour but et pour effet, par un travail immédiat, d'empêcher les pertes et d'assurer l'écoulement des sous-produits de la récolte vinicole, essentiellement et rapidement périssables.

Ce résultat obtenu sous forme d'alcool de vin ou de marc à un degré quelconque, le soin d'adapter cette matière première au choix et au goût de la consommation, doit être laissé aux spécialistes industriels qui y pourvoient sûrement mieux et plus économiquement.

Les alcools de vin ont plus de valeur que les alcools industriels. En les rectifiant on se rapproche de ces derniers, c'est-à-dire des bas prix.

P. Paul,
Ingénieur E.C.P.

SITUATION DU VIGNOBLE AU DÉBUT DE L'ÉTÉ

ALGERIE

L'année en cours est caractérisée en Algérie par les chutes de pluie au-dessus de la normale. A la date du 8 juin, il était tombé à Alger, depuis le 1er septembre 1922, une hauteur de 820 mm. d'eau, alors que la moyenne annuelle n'est que de 719 mm.

Les précipitations atmosphériques mensuelles n'ont jamais été très élevées, sauf en janvier où le pluviomètre accusa 245 mm., soit un peu plus de deux fois le chiffre généralement obtenu; mais dans aucun cas les chutes d'eau n'ont été torrentielles. Les sources ont été abondamment alimentées, elles en avaient besoin, car depuis le 26 février 1922 jusqu'en fin septembre, une sécheresse intense, qui rappelait celle de 1920, sévissait, et le plan d'eau s'était fort abaissé.

Les travaux aratoires ont été parfois arrêtés par excès d'humidité du sol dans les parties basses des plaines; ils ont cependant été effectués presque partout en temps opportun, malgré les difficultés provoquées par l'existence entre les rangées de ceps, d'une exubérante végétation de plantes spontanées qu'on a dû faucher pour empêcher les charrues de « bourrer ».

Avant la guerre, la taille de la vigne était presque exclusivement pratiquée par des ouvriers étrangers, espagnols surtout; elle est maintenant assurée en Algérie par des équipes autochtones, pour le plus grand bien des ressources de la colonie.

Dans la Mitidja occidentale, les gelées printanières ont causé quelques dommages heureusement peu élevés. On a l'habitude dans les localités sujettes aux gelées, de laisser les porteurs à huit ou dix yeux, puis de les rabattre à deux yeux après que les bourgeons supérieurs ont quelques centimètres de longueur; cette façon d'opérer détermine, on le sait, un arrêt dans l'évolution des bourgeons de la base, qui n'éclosent que deux ou trois semaines après. Mais, ainsi que l'a remarqué M. Gaut, un habile viticulteur de Bel-Abbès, en laissant les sarments dans toute leur longueur et en ne les rabattant qu'après que la période des gelées est passée, on obtient une préservation meilleure. Ces méthodes de taille tardive pratiquées pendant plusieurs années sans interruption amènent, à mon avis, un affaiblissement sensible des ceps.

Au printemps, la « sortie » des grappes a permis d'espérer une belle récolte; toutefois on s'est plaint, en maints endroits, que les aramons greffés sur Lot avaient des portions de grappes évoluant en vrilles.

On a constaté la présence de l'Oïdium dans le Sahel d'Alger entre le 11 et le 20 avril, surtout, ainsi qu'on l'observe fréquemment, là où cette maladie s'était montrée les années précédentes. La température au-dessous de la moyenne et de continuelles pluies ont rendu peu efficace l'action du soufre contre ce parasite.

L'humidité de l'atmosphère a permis à une pourriture voisine de la pourriture grise, d'envahir quelques vignobles, mais au lieu que ce soient les raisins, comme on le constate assez souvent dans le Centre et l'Ouest de la France, ce sont les jeunes sarments qui ont été atteints, les grappes qu'ils portaient l'ont été aussi. Des dégâts ont été signalés dans diverses communes de la Mitidja et du Sahel; partout c'est le cépage connu sous le nom de Cot de Chéragas qui a le plus souffert. Ce n'est pas la première fois que cette maladie a apparu en Algérie; déjà en 1904, favorisée par un temps inclément, elle avait provoqué les doléances des viticulteurs de la région de Rouïba, mais c'étaient surtout les grappes au moment de la floraison qui avaient été détruites; bien des gens l'avaient du reste confondue avec le Mildiou. Quelques belles journées ensoleillées ont enrayé le mal; c'est heureux, car la science ne nous a encore fait connaître aucun moyen de combattre efficacement les champignons du groupe des sclérotinia.

Ainsi que je l'ai dit plus haut au sujet de l'Oïdium, si le mois d'avril a été pluvieux, il a en même temps été froid, aussi le Mildiou ne s'est montré qu'après la première semaine de mai (1), un peu partout dans les départements d'Alger et de Constantine. Toutefois, les conditions climatériques n'ont été propices que peu de temps à l'extension de cette première invasion, qui n'a pas causé de dégâts importants. Cependant, à l'Oued Amizour et dans la vallée de l'Isser une sérieuse attaque a été signalée. Les fréquentes et abondantes chutes d'eau dont nous avons été gratifiés pendant la deuxième quinzaine de mai et la première semaine de juin ont favorisé des invasions subséquentes. Les spores ont en effet pu germer en milieu humide sur des organes non protégés par des sels cuivriques, les bouillies et les poudres ayant été entraînées par des pluies abondantes. Pour empêcher l'entraînement des bouillies, on ajoute à celles-ci des adhésifs parmi lesquels nous citerons les raquettes de figuier de Barbarie, dont l'emploi autrefois indiqué par le Dr Trabut, s'est généralisé à la suite des expériences décisives entreprises en 1921, année propice au Mildiou s'il en fut, à l'Institut Agricole d'Algérie par M. le Professeur Vivet.

Il semblerait, par les nouvelles que nous recevons du littoral à l'ouest d'Alger, que le court-noué y est en voie de propagation. Dans le département de Constantine il s'est cantonné dans les alluvions fertiles de Vallée et à Jemmapes. Les plants greffés sur Rupestris du Lot en sont plus particulièrement atteints; on en trouve néanmoins sur des souches vivant sur d'autres porte-greffes et notamment sur 3309 et 420 A. Le Carignan semble avoir le plus l'aspect que prennent les ceps atteints; par contre le Valency (pente de Roquenoire), paraît n'en presque pas souffrir.

La floraison passée, on a remarqué que rares étaient les pieds de clairette pointue (clairette de Provence) qui n'avaient pas « coulé », quel que soit le porte-greffe. On se plaint aussi de la « coulure » de l'Aramon et de l'Alicante-Bouschet greffés sur Rupestris du Lot. La végétation trop vigoureuse

(1) Pendant les vingt dernières années la première apparition du Mildiou ne s'est manifestée que trois fois dès le mois d'avril, en Algérie.

au printemps, la température froide et les pluies au moment de la floraison, ont contrarié la pollinisation. En ce qui concerne la clairette de Provence, plusieurs viticulteurs nous affirment qu'un effeuillage judicieux, effectué un peu avant la floraison, a empêché la coulure, tandis que le pincement n'aurait pas nettement produit un résultat analogue.

Dans les communes de Boufarik, Maison-Carrée, Maison-Blanche, Rouïba, etc., où depuis de nombreuses années l'Eudémis a établi ses cantonnements, on a eu dans la deuxième quinzaine de mai une invasion sérieuse de chenilles de la première génération; il conviendrait de l'enrayer par l'effeuillage conjugué avec des applications insecticides à base de pyrèthre par exemple, comme l'indique le Dr Faës. La deuxième génération est ici combattue avec assez de succès, par l'emploi de poudrages répétés à la chaux.

Vers le milieu du mois de mai, des masses importantes de papillons de Vanessa cardui se sont abattues sur les cultures de bien des communes du département d'Alger et de Constantine; les larves qui en sont issues et qui se contentent d'habitude de consommer des plantes spontanées, de la famille des composées principalement, étant nées dans nos cultures, se sont mises à s'en nourrir; en même temps on constatait, surtout dans les vignes, la présence de nombreuses chenilles de noctuelle et de sphinx (Deilephila lineata) qui sont, on le sait, ampélophages. Les papillons qui avaient donné naissance à ces dernières, étant crépusculaires, avaient été moins remarqués que ceux de vanesse qui sont diurnes; de sorte qu'on ne s'est aperçu de la présence de ces ennemis que lorsqu'ils avaient commis déjà des déprédations. Favorisées par un temps pluvieux qui a empêché de les capturer ou de les empoisonner, ces larves très voraces ont causé de sérieux dégâts, heureusement localisés.

Autant qu'on en peut juger, à cette date, les vendanges de 1923 promettent d'être, en Algérie, un peu plus importantes que celles de l'an dernier, lesquelles avaient été quelque peu réduites par la sécheresse, mais n'avaient pas été amoindries par les maladies de la vigne.

F. S.

MIDI

L'état de la viticulture dans le Midi est très mauvais, et il faut avoir l'énergie des Poilus dans les tranchées pour continuer cette culture qui procure, en grand, une pluie de projectiles meurtriers et malsains, tels que Mildiou, Oïdium, insectes et grêles épouvantables.

Mildiou, Oïdium, insectes, c'est notre rôle de les combattre et nous sommes outillés pour cette lutte.

La grêle est plus grave et seules les compagnies d'assurances peuvent en atténuer les dégâts; c'est cher, fort cher, et à ajouter aux dépenses à l'hectare, déjà si chargées.

Tous ces malheurs peuvent donc se combattre. Il en est un autre, le plus terrible de tous, la mévente, projectile néfaste lancé de loin par une Bertha

occulte, anonyme, insaisissable, nourrie de pots-de-vin, contre lesquels se brisent tous les efforts des vaillants pots de terre naïfs et inconscients.

Une presse multicolore et payée lance tous les jours des virus variés, et les malheureux viticulteurs se nourrissant de cette pâture, suivant la couleur adoptée, se laissent inoculer des opinions diverses.

Voici M. Y... qui se croit radical, M. Z... socialiste, M. P... s'est hybridé et tient des deux précédents; M. Q... se pavane sous l'étiquette d'Unifié; cet autre revient de Moscou et se proclame communiste, sans se douter qu'il suit une retraite prêchée par l'abbé Résina, qui le perdra.

Les élections arrivent et tous votent avec acharnement pour un dentiste, un avocat, un limonadier, un officier en révolte. Voter pour un viticulteur vivant dans ses vignes, personne n'y pense, ce serait trop enfantin.

La Bertha occulte, anonyme, a lancé son obus de 450 qui a rugi et envoyé mille éclats sous forme de pots-de-vin, et voici que triomphants, vins de Grèce vinés, vins d'Espagne concentrés, vins de Portugal recuits, entrent en France, brisant les pots de terre, jetant la ruine partout au grand ébahissement des Unifiés qui trouvent leur Bérésina et n'y ont vu que du feu!

Ce phénomène, cette sinistre farce a été jouée pour les blés et se répète pour les vins.

Voilà la situation: aux viticulteurs jeunes et énergiques à agir.

L'entrée des vins étrangers est une iniquité. En Grèce, en Espagne, en Portugal, impôts et frais de culture sont presque nuls relativement aux nôtres.

Pourquoi le Gouvernement nous met-il en concurrence? C'est la lutte du chat et de la souris, qui amuse et enrichit les artilleurs anonymes, qui, avec tant d'art, ont chargé la Bertha de précieux pots-de-vin, distribués grâce aux votes de MM. Q..., Y... et autres, inoculés par la presse multicolore et payée.

Cette mévente vient d'être couronnée par la grêle! Une partie de mon arrondissement est ravagée, vignes hachées, blés, orges, avoines décapités. Le découragement est général, et l'impôt formidable est là qui nous guette, inexorable, et qui n'accordera que des réductions infimes.

Conclusion: Soyons viticulteurs avant tout et tâchons d'envoyer à Paris des députés, vrais viticulteurs, bien ruinés, bien grêlés, qui aient mijoté dans la mévente, sans leur demander s'ils viennent de Zurich ou de Moscou, mais bien s'ils sont de Narbonne, d'Azillanet ou de Perpignan.

Bram (Aude).

Fernand de Fournas.

VAR

Hyères, 1er juillet 1923.

Vous me demandez où en sont en ce moment nos viticulteurs et leurs vignes dans notre région du Sud-Est. Voici la vérité sur ces deux questions: et d'abord je dois vous informer que nos viticulteurs sont très mécontents et très découragés, par ce que leurs vins, dont les qualités exceptionnelles sont reconnues depuis des siècles et qu'ils ont maintenues dans leurs nou-

velles plantations, ne se vendent pas ce qu'ils valent réellement, si l'on tient compte de leur titre alcoolique, de leur couleur foncée, de leur extrait sec, qui en font des vins de coupage de surchoix, et même de leur bouquet, qui se développe en vieillissant, ce qui leur permet parfois, d'aborder la consommation mondiale sous des étiquettes très recherchées.

Que se passe-t-il donc à ce sujet, et pourquoi le commerce marseillais n'en offre-t-il que des prix inférieurs à ceux qu'atteignent les vins algériens, ou encore des marchés de Nimes, de Montpellier, de Narbonne, etc..., etc.???

Quant aux vignes, elles souffrent déjà de la sécheresse trop prolongée et du manque de la chaleur nocturne: aussi pas mal de grappes ont-elles été remplacées par des vrilles, les grains sont-ils plus rares et se développent-ils plus lentement que d'habitude.

Quelques orages de grêle, victorieusement combattus par le tir des fusées, à peine quelques menaces d'invasion cryptogamiques et pour le moment peu d'insectes ampélophages, si ce n'est dans quelques plantations de l'arrondissement de Brignoles dans lesquels les *barbistes* causent de réels dommages.

Dr E. Vidal.

GARD

Il est certain que nous avons beaucoup de vins en France et que beaucoup de caves dans nos régions méridionales ne sont pas vendues à l'heure actuelle.

D'autre part, nous avons une hausse assez marquée. Les mercuriales du 31 mai, à Narbonne, signalent:

Pour les vins de 8° à 9°, de 39 à 42 francs.
Pour les vins de 9° à 10°, de 43 à 53 francs.
Pour les vins de 10° à 11°, de 52 à 62 francs.
Pour les vins de 11° à 12°, de 62 à 72 francs.

La consommation en franchise doit être très importante dans toute la France, surtout dans le Centre et l'Est.

J'ai lieu de croire que les déclarations de récoltes ont été exagérées, car à la veille de la récolte 1922, des instructions ont été données à tous les propriétaires pour qu'ils déclarent toute leur récolte en y comprenant les provisions.

Enfin, dans notre Midi, la récolte s'annonce très belle, mais il y a bien des aléas à courir avant que le vin soit dans les cuves.

Il y a loin de la coupe aux lèvres.

Nous savons par expérience que la logique et la raison n'ont rien à faire avec les cours des vins. Les pronostics les plus rationnels sont presque toujours déjoués par les événements.

Il y a cependant une chose certaine, c'est qu'on ne doit pas laisser entrer en France des vins étrangers sans les grever de droits de douane assez élevés, ces droits devant être payés en francs or. Tous les viticulteurs doivent faire en masse une levée de boucliers pour nous protéger de ce fléau qu'est l'entrée en France des vins exotiques.

E. M.

GIRONDE

Au point de vue économique, la situation viticole en Gironde est lamentable. Elle a d'ailleurs cela de commun avec les autres régions viticoles de la France.

Les vins ordinaires sont tombés au-dessous de prix que le plus pur bon sens n'aurait jamais pu prévoir.

Je ne vous en dis pas les raisons. Tous les journaux viticoles exposent dans des articles divers les phases de la crise actuelle. Cependant ce qui rend cette situation particulièrement critique en Gironde, c'est la nécessité de loger les vins en barriques si on veut courir la chance d'une hausse.

Peu de propriétaires ont chez nous les cuves nécessaires pour loger plusieurs récoltes. Et si après celle de 1922, pour éviter des frais énormes d'achat de barriques ils ont logé en cuve, c'est qu'ils espéraient se débarrasser de leur récolte quelques mois après. Or ils voient qu'actuellement il faudra plus longtemps qu'ils ne le pensaient et alors ils se trouvent dans la situation suivante : ou bien acheter des barriques et avancer un nouveau capital qui représente souvent plus que la récolte même du vin qu'ils possèdent (quelquefois en empruntant à 6 ou 6 1/2 % pour arriver à ce résultat) ; ou bien vendre au prix qu'on leur offre, quel qu'il soit. Et de ce fait ils précipitent la baisse.

Cette situation devra cependant bien un jour se modifier. On ne peut vendre à trois ou quatre fois moins cher que le prix de revient.

Déjà M. Chéron, notre ministre de l'Agriculture, a pris en main la défense des viticulteurs avec une décision et une fermeté qui sont tout à son éloge. Il sait que l'agriculture française est le nœud de la situation actuelle de la France et que c'est elle qui aidera plus que toute autre branche de la production française à sortir avantageusement de la mauvaise passe financière que nous traversons.

Il est probable qu'avant peu les droits de 98 fr. 40 par hectolitre, au lieu de 24 fr. 60, droits actuels sur les vins portugais, se feront sentir et qu'il en sera de même pour les Grecs qui, depuis pas mal de temps, nous envoient des vins de raisins secs interdits chez nous, grâce à une composition chimique savamment établie.

Les vins espagnols eux-mêmes vont être un peu gênés grâce au relèvement du coefficient. Je dis un peu, car 11 francs par hectolitre, ce ne sera pas une barrière prohibitionniste quand on pense que les prix de transport par navire les placent dans une situation très avantageuse vis-à-vis des vins français du Midi, gênés par des prix de transport par voie ferrée trop élevés. On évalue que c'est environ une prime de 6 francs faite aux vins étrangers arrivant dans nos ports de mer.

Pour solutionner la question il y a également une autre raison : le temps, le temps qui, comme les langues des fables d'Esope fait tout le bien et tout le mal. Et il faut reconnaître que depuis trois mois les changements successifs de pluie et de coups de soleil ne se sont pas bien montrés chez nous favorables à une récolte abondante. Déjà sur divers points du département on

parle de coulure. On cite certains cépages particulièrement atteints : le Mancin dans les palus ; le Malbec un peu partout. Et ce n'est pas fini.

En somme, vouloir diagnostiquer quelle sera la récolte de 1923 serait prématuré. Mais les courtiers se remuent depuis quelques jours. Ils ne croient plus à la baisse. Ils craignent la hausse. Si les viticulteurs étaient unis, comme ils seraient maîtres de la situation ! Mais c'est trop leur demander. Ils s'imaginent que l'individualité leur donne des avantages, quand ils meurent du manque d'entente et de cohésion.

A. Rozier,
Président de la Société d'Agriculture de la Gironde.

CHARENTES

Dans les Charentes, la récolte de 1923 s'annonce beaucoup mieux que l'on aurait pu le supposer. Malgré l'abondance de 1922 qui, pensait-on, avait fatigué les vignes, la sortie a été très belle.

Et dans la plupart des vignobles, il semble qu'il y ait autant de mannes que l'an dernier.

Le débourrage a été précoce, en raison de quelques journées chaudes au début d'avril-juin, retardé par la période froide, accompagnée de petites pluies et de brouillards, qui a suivi, et qui aurait pu amener de la coulure.

Malgré cela, les apparences sont restées très belles et les mannes très nombreuses sont, dans certains vignobles, en particulier sur les Saint-Emilion, remarquablement longues et bien développées. Si le beau temps qui nous est revenu depuis le début de juin continue, la vigne sera en fleurs dans peu de jours, et il n'y aura pas de coulure. Le 11 juin, j'ai aperçu quelques mannes en fleurs. Cela pourrait amener une grosse récolte, analogue à celle de l'an dernier, si les maladies cryptogamiques ne viennent pas la diminuer dès le milieu de mai.

J'ai vu quelques taches de Black-Rot, assez rares, mais répandues un peu partout, dans les terrains argileux et argilo-siliceux, même dans des vignobles traités dès la première quinzaine d'avril, et qui, à l'heure actuelle, ont déjà reçu quatre sulfatages. En outre, le 7 juin, pour la première fois de l'année, j'ai vu quelques taches de Mildiou qui pouvaient dater de deux ou trois jours, sur une vigne de Saint-Emilion ayant cependant déjà reçu trois sulfatages.

Il est donc difficile de prévoir aujourd'hui ce que sera la future récolte, malgré les apparences qui sont encore très belles, les maladies cryptogamiques ayant déjà fait leur apparition.

Une portion des vins de 1922 qui n'a pas été distillée est encore dans les chais de la propriété et devra se vendre avant les vendanges, pour permettre de loger la future récolte. Dans les grands crus, Grande et Petite-Champagne, Borderies, tout le vin s'est distillé ; mais une partie de l'eau-de-vie produite est, elle aussi, encore dans les chais de la propriété. Tout cela n'est pas très favorable pour le vtiiculteur, qui vendant difficilement, eût préféré une récolte

moyenne à la nouvelle abondance à prévoir si nous avons comme l'an dernier un été sec et chaud.

A. Verneuil.

LOIRE-INFERIEURE

Dans l'ensemble du vignoble, la végétation de la vigne est régulière aussi bien pour le Muscadet que pour le Gros-Plant et les Producteurs-Directs; les grappes sont assez nombreuses et bien dégagées; les pampres portent des feuilles indemnes de maladies, le deuxième sulfatage est à peu près partout terminé et certains vignerons exécutent le troisième sulfatage.

La moyenne thermique journalière, inférieure à la normale, avec abaissement de la température à un degré voisin de zéro, sont des conditions peu favorables au développement des maladies cryptogamiques; les conditions anormales pour la saison ont provoqué dans certains clos la formation de vrilles au lieu et place de grappes.

Il serait à souhaiter que cette situation se modifie à l'époque de la floraison qui est prochaine.

Les Muscadets sont toujours appréciés pour la consommation, en raison de leur limpidité, bouquet et fraîcheur, et aussi du bas prix de ces vins, eu égard à leur qualité qui a été appréciée au Salon des Vins à Paris et à l'Exposition internationale du Mans, où un stand a été aménagé pour la dégustation.

La distillation absorbe en partie les Gros-Plants, qui remplissent encore certains celliers.

Louis Danguy,
Directeur des Services Agricoles.

TOURAINE

Depuis trois semaines nous subissons un temps relativement froid. La vigne en souffre. Les jeunes grappes sont suffisamment nombreuses, mais elles se développent trop lentement. La floraison va se faire en retard et si un temps chaud et sec ne survient pas, la coulure se produira très certainement.

On ne signale pas encore le Mildiou, mais j'ai constaté de nombreuses traces d'Oïdium.

La vente des vins à la propriété marque une reprise. Il y a davantage de demandes, avec une légère hausse.

J.-B. M.

DROME

L'hiver a été clément: nous n'avons eu que cinq mauvaises journées, deux en décembre 1922, où le thermomètre est descendu à —10, et trois en janvier 1923, les 23, 24, 25, avec —8.

Le printemps a été hâtif: dès le 15 mai, on a cueilli — chose rare — des cerises. Mais la saison a été variable: soleil, pluies répétées, nuits un peu froides (0° 13 mai; +1, 15; +2, 17; +3, 18; +1 1/2, 19; +3, 20 et 29 mai,

6 juin). Malgré ces brusques changements, la vigne a une belle végétation et les raisins sont nombreux : les maladies cryptogamiques (sauf quelques cas isolés d'Oïdium) n'ont pas fait leur apparition.

Le vin se vend 40 francs l'hectolitre ; l'eau-de-vie de marc est délaissée.

A dater du 8 juin, le soleil est devenu chaud ; les journées sont belles et favorables à la vigne.

Dr Bonnet.

ALLIER

La situation de la viticulture bourbonnaise n'est pas très satisfaisante en ce moment.

Beaucoup de vins, et non des meilleurs, restent en cave ; les ventes, malgré la baisse importante et continue des prix et l'augmentation de la consommation qui se produit toujours à l'époque des grands travaux de la culture (fenaison et moisson) sont lentes et difficiles. Il faut ajouter à cela la perspective d'une grosse récolte qui, sauf accidents, sera des plus difficiles à loger.

Nos vignerons ont eu le très grand tort, après le départ des non-logés de 1922, et leur absorption à bas prix par le commerce local, de tenir leurs prix trop fermes. Beaucoup d'entre eux escomptaient des gelées de printemps et une récolte déficitaire en 1923, avec d'autant plus d'apparence de raison que le débourrement s'était produit fin mars, en avance de trois semaines sur l'époque normale. Il semblait probable que le mois d'avril ne se passerait pas sans quelques gelées, venant faire du creux dans les vignes, puisque la consommation n'en faisait pas suffisamment dans les caves.

Le probable ne s'est pas réalisé. Nous n'avons pas eu de gelées, et les mannes se sont montrées très abondantes, plus abondantes même que l'an dernier.

Mais les mannes ne sont pas raisins, et leur développement peut rencontrer bien des obstacles d'ici au mois de septembre.

Pour commencer, la floraison se fait dans des conditions déplorables. Elle devrait être terminée depuis 8 ou 10 jours. Elle se poursuit seulement, péniblement, et de façon très irrégulière. Malgré son départ hâtif, la végétation retardée par la température très basse des mois de mai et juin est actuellement très en retard. Il a gelé blanc il y a trois jours. Des pommes de terre et des haricots ont été grillés. Les vignes n'ont pas eu de mal, en apparence, du moins, mais il ne s'ensuit pas qu'elles n'aient pas souffert et ne souffrent pas de cette température anormale. Le moindre mal qui puisse en résulter sera une coulure abondante. Quelle sera son importance sur la future récolte ?

Nous ne serons fixés à cet égard que dans quelque temps, lorsque nous pourrons apprécier le grossissement des grains.

E. Dupont.

SEINE-ET-MARNE

Dans une note précédente, je vous signalais que les cépages précoces montraient une sortie de mannes plutôt moyenne. J'ai depuis fait la même

constatation sur tous les autres cépages. Et j'aurais pu conclure que, de ce fait, la récolte était réduite d'un tiers environ. Mais les gelées de l'Ascension ont encore diminué ce pronostic et ma conclusion sera que, si la floraison s'effectue normalement, la récolte se présentera alors comme celle d'une année semblable à celle que nous avons ordinairement en Seine-et-Marne, soit deux cinquièmes au moins inférieure à la dernière.

Malgré des fumures copieuses, la vigne boude, les nuits glaciales entravent sa végétation. Son aspect chétif ne laisse pas de donner de nombreuses appréhensions sur sa réceptivité aux cryptogames, non encore apparus, il est vrai, mais que la température actuelle favorise étrangement.

Il faut traiter énergiquement et la main-d'œuvre est rare. Les ouvriers d'usine non spécialisés, aux salaires inférieurs à ceux payés actuellement par l'agriculture, préfèrent ne travailler que huit heures à prix réduits, voire même ne rien faire si ils sont en chômage, plutôt que de se pencher sur la glèbe, ce qui, à leurs yeux serait déchoir. Aussi, la lutte devient-elle difficile contre tous nos ennemis, insectes et champignons.

Le prix de revient du vin augmente et son prix de vente diminue.

Alors que tous les autres produits de l'agriculture nationale sont vendus à un coefficient équivalent à celui de la dépense, les produits de la vigne, eux, ne connaissent pas cette balance.

Et ce sont toutes ces raisons qui incitent celui qui, malgré tout, veut continuer la culture ancestrale à s'orienter vers les producteurs directs aux frais culturaux réduits à leur plus simple expression. Le résultat est que, chaque année, des centaines d'hectares sont dans nos régions complantés avec l'infâme Noah.

René Salomon.

ALSACE

Depuis mes dernières communications sur les vignobles d'Alsace, la situation de ces derniers s'est de beaucoup aggravée. Un brouillard intense est survenu dans la matinée du 27 mai écoulé, et des pluies et averses, interrompues pendant des heures par le soleil, laissent prévoir l'apparition des maladies cryptogamiques, Mildiou et Oïdium. Comme les papillons de la Cochylis et de l'Eudémis se sont montrés, pendant plusieurs semaines, en très grand nombre, il est fort à supposer que les vers ou chenilles destructeurs viendront bientôt commencer leurs ravages dans les semences de la vigne.

La Mairie de Colmar a fait procéder, dernièrement, à une vente publique de vin nature (c'est-à-dire sans addition de solution sucrée), dans la grande salle de la station agronomique d'Alsace-et-Lorraine, de 19 hectolitres de vin d'hybrides producteurs directs et d'environ 200 hectolitres de vins blancs et clairets de tous genres de l'année 1922.

Eugène Kuhlmann.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 00 à 1 fr. 20 le litre.

Prix du commerce de gros (Prix fixés par la Commission intersyndicale de Paris; la pièce, rendue Paris, droit de 14 francs acquitté, comprenant la taxe sur le chiffre d'affaires à la charge du vendeur, fût prêté consigné 80 francs; repris au même prix et en bon état).

Vins rouges : 1er choix, 290 francs et au-dessus; 2e choix, 280 à 285 francs; 3e choix, 270 à 275 francs. *Vins blancs :* 325 francs. *Vin blanc dit de comptoir* 355 francs et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 575 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 625 francs et au-dessus.

Prix de gros à gros : Vin rouge de 8 à 9°, de 62 à 75 francs; 10°, de 78 à 82 francs; Corbières 11°, 88 francs et au-dessus; Alger, Espagne, Portugal, 11 à 128, 93 francs et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 75 à 90 francs; supérieur, 105 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 205 à 225 fr.; vin blanc de 270 à 300 francs.

Algérie. — Rouges extra de 13° à 14°, de 6 fr. 25 à 6 fr. 50 le degré, les ordinaires de 5 fr. » à 5 fr. 75 le degré. Vins blancs, de 9° à 12°, de » fr. » à » fr. » le degré. Les vins rosés de 5 fr. » à 5 fr. 50 le degré.

Midi. — *Nîmes (2 juillet 1923). — Cote officielle :* Vins rouges de 7° à 9°, de 40 à 60 francs. Montagne supérieur, de » à » francs. Suivant qualité et situation de la cave. Blanc, de » à » fr.; Costières de 11° à 12°, de 68 à 80 fr.; Aramon blanc, de » à » francs, rosé paillet, gris, de 5 fr. 50 à 6 fr. » le degré. Trois-six à 86°, 410 à » francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, » à » fr.

Montpellier (3 juillet). — Vins rouges 1922 : 8° 1/2 à 11 1/2 de 40 à 64 francs l'hectolitre. Vins supérieurs 11°3, » francs; vins rosés, de 9° à 11°1/2, de 5 fr. » à 5 fr. 50 le degré. Vins blancs, de » fr. » à » fr. » le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 410 à » francs; marc à 86 , » à » francs; eau-de-vie à 52°, 350 francs; eau-de-vie de marc à 52°, » à » francs.

Béziers (6 juillet). — Récolte 1922 : Vins rouges sont traités de 8° à 11°, de 38 à 68 francs; de » à » francs; de 10° à 11°, de » à » francs; vins rosés, de 5 fr. » à 5 fr. 50 le degré. Vins blancs Bourret et Picpoul, de 6 fr. » à 7 fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de 430 à 440 francs; eau-de-vie de Béziers, 52°, de 350 à » fr.; trois-six de marc, 86°, » fr. à » fr.; eau-de-vie de marc, 52°, » fr. à » fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 7 juillet 1923.

Vins rouges de 9° à 12° : de 46 à 75 francs.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu pris chez le récoltant, tous frais en sus, et selon degré, qualité et conditions.

Carcassonne (7 juillet). — Récolte 1922 : de 8° à 12°, de 38 à 64 francs l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, de » à » francs.

Perpignan (7 juillet). — Vin vieux, pas d'affaires. Vins nouveaux : de 8° à 11°, 38 à 62 fr.; ces prix s'entendent l'hecto nu pris à la cave du récoltant, tous frais en sus. Trois-six de vin à 86°, » francs; trois-six de marc, à 86°, » francs. Pas d'affaires.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 82 fr. 00 à 98 fr. 00 ; orge, 60 fr. 00 à 65 fr. 25 ; escourgeons, 55 fr. à 65 fr. 25 ; maïs, 69 fr. 50 à 73 fr. 50 ; seigle, 58 fr. à 66 fr. 00 ; sarrazin, 69 fr. à 70 fr. 50 ; sorgho, » fr. à » fr. » ; fèves, » fr. ; avoines, 56 fr. 00 à 70 fr. 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 76 fr. 82 — Buenos-Ayres, 61 fr. 03. — Chicago, 65 fr. 83. — Sons, 35 fr. 00 à 50 fr. 00.

Pommes de terre et légumes secs. — Pommes de terre Hollande commune, de » à » fr. ; ronde jaune, 32 à 38 fr. ; Saucisse rouge, » à » fr. ; pommes de terre à chair blanche, » à » fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 145 à 170 fr. ; paille d'avoine, de 80 à 110 fr. ; paille de seigle, 145 à 170 fr. ; foin, 165 à 215 fr. ; luzerne, 185 à 220 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 70 fr. 00 (Marseille) ; d'arachides blanc, 60 fr. 00 (Marseille) ; palmistes 38 fr. 50 ; de coprah, 56 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés ; Trois-six, Midi, à 86°, 420 francs. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 270 fr. 00 à 274 fr. 00 en gros).

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 00 à 12 fr. 50 — Veaux, 3 fr. 00 à 10 fr. 00 — Moutons, 1 fr. 20 à 19 fr. 00. — Porcs, 6 fr. 00 à 11 fr. 00.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kainite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 43 l'unité départmines ; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 54 l'unité ; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de potasse 13 0/0 d'azote), 150 fr. à 161 fr les 100 kilogrammes ; sulfate d'ammoniaque (20 0/0), 85 francs) — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 18 fr. 50 à 20 fr. 00 les 100 kgr., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), » francs. — Scories de déphosphoration 16/20 l'un 0 fr. 85.

Sulfate de cuivre (24,9 0/0 de cuivre), de 180 francs, départ usine. — **Soufre,** sublimé en sac, 57 fr. 00. — **Chaux,** 18 fr. 00.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de » fr. à » fr. — Oranges Espagne : 120 à 170 fr. les 100 kgr. — Pommes choix : » à » fr. — Poires communes : 120 à 180 fr. — Citrons d'Italie : 8 à 15 fr. le 100 — Bananes : 34 à 100 francs. — Ail : 140 à 200 francs. — Champignons 480 à 900 francs. — Haricots verts du Midi : de 100 à 430 francs. — Pois verts de Paris, de 100 à 130 francs. — Artichauts Breton : 15 à 65 francs le 100. — Choux-fleurs : de 120 à 250 francs le cent. — Tomates du Midi : de 140 à 250 francs. — Asperges : de 150 à 550 francs. — Abricots du Midi : de 140 à 400 francs. — Fraises de Paris : de 170 à 350 les 100 kilos. — Cerises de Paris, de 120 à 500 francs. — Amandes vertes : de 50 à 300 fr. — Pêches du Midi de 150 à 500 fr. — Reines-Claude, 250 à 600 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 1er au samedi 7 Juillet 1923.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	26 »	13 »	19. 5	»	1	30 »	11 »	20. 5	»
Lundi.....	21 »	13 »	17 »	»	2	30 »	11 »	20. 5	»
Mardi.....	19 »	10 »	14. 5	»	3	29 »	13 »	21 »	»
Mercredi..	22 »	11 »	16. 5	»	4	29 »	12 »	20. 5	»
Jeudi.....	25 »	14 »	19. 5	»	5	33 »	» »	» »	»
Vendredi..	30 »	16 »	23 »	»	6	33 »	14 »	23. 5	0
Samedi....	32 »	15 »	23. 5	»	7	35 »	14 »	24. 5	»
	STRASBOURG					ALGER			
Dimanche.	25 »	» »	12. 5	»	1	» »	» »	» »	»
Lundi.....	24 »	12 »	18 »	»	2	25 »	17 »	21 »	»
Mardi.....	22 »	10 »	16 »	»	3	32 »	20 »	21 »	»
Mercredi..	23 »	11 »	17 »	»	4	34 »	19 »	26. 5	»
Jeudi.....	27 »	13 »	20 »	»	5	26 »	18 »	22 »	»
Vendredi..	30 »	12 »	21 »	»	6	25 »	18 »	21. 5	»
Samedi....	30 »	13 »	21. 5	»	7	26 »	19 »	22. 5	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	24 »	8 »	16 »	»	1	29 »	9 »	19 »	»
Lundi.....	28 »	13 »	20. 5	»	2	28 »	7 »	17. 5	»
Mardi.....	26 »	15 »	20. 5	0	3	» »	11 »	» »	»
Mercredi..	26 »	11 »	18. 5	0	4	27 »	7 »	17 »	»
Jeudi.....	29 »	12 »	20. 5	»	5	31 »	13 »	22 »	»
Vendredi..	32 »	15 »	23. 5	»	6	35 »	19 »	27 »	»
Samedi....	34 »	17 »	25. 5	»	7	36 »	19 »	27. 5	2
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche.	29 »	11 »	20 »	»	1	26 »	11 »	18. 5	»
Lundi.....	31 »	13 »	22 »	»	2	22 »	11 »	16. 5	»
Mardi.....	33 »	16 »	24. 5	»	3	21 »	14 »	17. 5	»
Mercredi..	31 »	14 »	22. 5	»	4	22 »	10 »	16 »	»
Jeudi.....	29 »	14 »	21. 5	»	5	27 »	13 »	20 »	»
Vendredi..	33 »	18 »	25. 5	»	6	33 »	18 »	25. 5	»
Samedi....	» »	15 »	» »	»	7	36 »	17 »	26. 5	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. Gle D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.